Zunächst die am Oberteil herausragende Taste drücken, dann lässt sich die Kolbenstange nach oben ziehen.

Press the catch protruding from the upper part whereupon the piston rod can be drawn upwards.

Appuyer tout d'abord sur le cran qui dépasse. À la partie supérieure; il est alors aisé de tirer la tige du piston vers le haut.

Durch leichte Schraubdrehung lässt sich der Verschluss-Ring lösen bzw. schließen.

The lower locking ring can be detached or put on again by a light screwing turn.

Un léger mouvement tournant permet de détacher ou de refermer l'anneau de fermeture.

Den vorbereiteten Teig zu einer Rolle formen und in das Rohr einfüllen.

From the previously prepared dough (batter) a roll is formed and inserted into the cylinder.

Former un rouleau avec la pâte préparée à l'avance et l'introduire dans le tube de la presse.

In Verschlussring die gewünschte Formscheibe so einlegen, dass eingepresste Wölbung nach oben bzw. unten zeigt (siehe nächste Abbildung).

Put the particular moulding disc desired into the locking ring in such manner as to have its bulging surface pointing upwards or downwards respectively.

Placer le disque voulu à l'intérieur de l'anneau de fermeture de sorte que le bombement ressorte vers le haut ou vers le bas.

Durch Verstellen des Schiebers können zwei verschiedene Keksgrößen hergestellt werden.: in Richtung a) große Kekse (Wölbung der Formscheibe nach oben); in Richtung b) kleine Kekse (Wölbung der Formscheibe nach unten).

By adjusting the slide two different sizes of cakes can be produced: set in the direction; a) large cakes (bulging surface of moulding disc pointing upwards); b) small cakes (bulging surface of moulding disc pointing downwards).

Le curseur peut être réglé pour obtenir deux tailles de gâteaux secs: vers a) gros gâteaux secs (bombement du disque vers le haut); vers b) petits gâteaux secs (bombement du disque vers le bas).

Die GSD-Kekspresse auf ein **nicht eingefettetes** Kuchenblech gerade aufsetzen und Hebel in Pfeilrichtung bewegen (für jeden Keks nur einen Hebeldruck).

Put the GSD-Cake Press vertically on a **non-greased** baking tin, and move the lever in the direction of the arrow (one lever pressure only for each single cake).

Poser la presse à petits gâteaux GSD verticalement sur une tôle **non beurrée** et manier le levier dans la direction de la flèche (une seule pression par gâteau).

Für zweifarbiges Gebäck einen Kakaoteig in einen hellen Teig einrollen. Darauf achten, dass beide Teige gleich geschmeidig sind.

For two-coloured cakes roll cocoa batter into a clear batter. Take care that both batters are of equally supple consistency.

Pour les petits gâteaux bicolores, rouler une pâte au cacao dans une pâte claire. Veiller à ce que les deux pâtes aient la même consistance et la même souplesse.

Butterröllchen können mil den Formscheiben Nr. 4 oder 6 angefertigt werden.

Butter pats (rolls) can be made with the moulding discs No. 4 or 6.

Pour confectionner des coquilles de beurre, employer les disques N° 4 ou 6.

Zum Garnieren die Spritztülle in Verschlussring einsetzen.

For garnishing insert the decorating nozzle into the locking ring.

Pour décorer, placer la douille dans l'anneau de fermeture.

Zum Füllen von Berliner Pfannkuchen die Berliner-Tülle verwenden. Durch seitlichen Einstich der Tülle kann das Gebäck mühelos mit Marmelade gefüllt werden.

For filling dough nuts use the Berlin nozzle. By laterally puncturing the dough nuts by means of the nozzle they can easily be filled with jam.

Pour remplir „Berliner" (= beignets) employer la douille à beignets. Une rainure latérale de la douille permet de garnir aisément les beignets de confiture.

GSD
HAUSHALTSGERÄTE
einfach gut

Garantie

Wir gewähren 2 Jahre Garantie, bei sachgemäßer Behandlung. Garantieleistung erfolgt gegen Vorlage des Kassenzettels.

Warranty Certificate

Provided the appliance has been properly manipulated, we give a guarantee for it for one year (from the of sale). We will remove without charge any defects due to faulty material or workmanship.

Bon de garantie

Nous accordons une garantie d'un an (à compter de la date de vente) si l'appareil est employé comme il convient. Nous réparons gratuitement les détériorations dues à des vices de fabrication ou à un matériel défèctueux.

Erprobte und bewährte GSD-Rezepte

Auf den Teig kommt es an! Er muss gut durchgeknetet sein, so dass er nicht zu fest ist.
Beim Formen erweist es sich, ob er die richtige Geschmeidigkeit hat. Durch zusätzliches Kneten kann er weicher, durch Hinzufügen von einigen Gramm Mehl fester gemacht werden.

Bitte beachten Sie folgende Hinweise:
Der Teig muss **sehr geschmeidig** sein. Es darf **kein zu fester Teig** durchgedrückt werden.
Das Backblech ist **nicht einzufetten**.
Das Oberteil mit der Mechanik darf **nicht in der Spülmaschine** gereinigt werden.

Teegebäck-Mürbegebäck
300 g Mehl, 100 g Puderzucker, 1 Ei, 200 g Butter oder Margarine, Vanillezucker, etwas feingeriebene Zitronenschale und Aroma-Beifügung nach persönlichem Rezept. Alle Zutaten werden in einer Schüssel mit der Hand fest druchgeknetet. Ein besonders gefälliger Effekt entsteht durch die Verwendung eines zweifarbigen Teiges (siehe Abb.). Um diese Wirkung zu erzielen, muss der Teigmasse 1 Esslöffel Kakao und 1/2 Teelöffel Butter bzw. Margarine beigemengt werden.

Rum-Plätzchen
200 g Mehl, 70 g Puderzucker, 100 g Butter oder Margarine, 1 Esslöffel Rum, 2 Messerspitzen gemahlene Nelken.

Mandelgebäck
400 g Mehl, 100 g Puderzucker, 100 g feingemahlene Mandeln, 200 g Butter oder Margarine, 1/2 Päckchen Backpulver und etwas abgeriebene Zitronenschale.

Schokoringe
250 g Mehl, 120 g Zucker, 60 g feingeriebene Haselnüsse, 170 g Butter oder Margarine, 40 g Kakao, etwas Vanillezucker und 2 Eigelb. Die Schokoringe können nach dem Backen und Erkalten auch mit einer Glasur überzogen werden. Für diesen Überzug wird eine Schaummasse aus Butter, Zucker, Eigelb und Vanillezucker gerührt, der dann noch geriebene Haselnüsse, Kakao und ein wenig Mehl zugegeben werden.

Anisplätzchen
220 g Mehl, 200 g Zucker, 3 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker und 1 Teelöffel gewiegten Anis. Zusammen mit den 3 Eiern wird der Zucker zu einer steifen Schaummasse geschlagen, mit Mehl unterhoben und Anis beigefügt. Die Plätzchen werden mit der GSD-Kekspresse auf das nicht gefettete Backblech gedrückt. Über Nacht trocknen lassen und bei mäßiger Hitze backen.

Vanillehörnchen
300 g Mehl, 100 g Puderzucker, 80 g feingemahlene Nüsse, 180 g Butter oder Margarine, 3 Päckchen Vanillezucker, 1 Päckchen Backpulver und 2 Eigelb. Formscheibe Nr. 12 in die Backpresse einlegen und Streifen pressen, diese zu Hörnchen verformen. Nach dem Backen mit etwas Puderzucker bestreuen.

Kinder-Leckerle
700 g Mehl, 250 g Puderzucker, 250 g Butter oder Margarine, 3 Eier, Vanillezucker, etwas geriebene Zitronenschale und Aroma-Beifügung nach persönlichem Geschmack. Zutaten in einer Schüssel gut durchkneten. Die Mitte der Kekse etwas eindrücken und je nach Wunsch mit etwas Marmelade füllen.

Und nun: viel Spaß - und guten Appetit!

Tried-out and well proved GSD recipes

It depends on the batter! It must be well kneaded through so that it does not become too stiff. In forming it will show whether or not it has the right grade of suppleness. It may be made softer by additional kneading, and the addition of a few grams of flour will make it more stiff.

Please observe the following:
Never try to press through a batter that is **too stiff** - the batter shall be supple. For observing this the GSD Cakes Press will be grateful to you by prolonging its own life. **And one more imporant point:** Do **not** grease the baking tin!

Tea Cookies-Short Cakes
300 grams flour, 100 grams powdered sugar, 1 egg, 200 grams butter or margarine, vanilla sugar, a little finely-grated lemon-peel and aroma according to personal taste. All these ingredients together are firmly kneaded.

Children's Titbits
700 grams flour, 250 grams powdered sugar, 250 grams butter or margarine, 3 eggs, vanilla sugar, some grated lemon-peel, and flavour according to individual taste.
Ingredients to be well kneaded through in a dish. The centre of the cakes to be indented a little and filled with some jam just as desired.

A particularly pleasing effect may be created by using a **two-coloured** batter (see fig. 8).
For this purpose a tablespoon-full of cocoa and half a teaspoonfull of butter or margarine respectively must be added to the dough.

Almond Cakes
400 grams flour, 100 grams powdered sugar, 100 grams finely-ground almonds, 200 grams butter or margarine, a half package baking-powder, and some grated lemon-peel.

Vanilla Crescents
300 grams flour, 100 grams powdered sugar, 80 grams finely ground nuts, 180 grams butter or margarine, 3 packages vanilla sugar, 1 package baking-powder, and 2 yolks. Insert moulding disc No. 12 into the press and press out stripes and bend these to crescents. After baking sprinkle them with powdered sugar.

Chocolate Rings
250 grams flour, 120 grams sugar, 60 grams finely ground hazel-nut, 170 grams butter or margarine, 40 grams cocoa, some vanilla sugar, and 2 yolks. After baking and cooling-off the chocolate rings may also be iced. For this icing a foam mixture is beaten up of butter, sugar, yolk and vanilla sugar to which are then added grated hazelnuts, cocoa and a little flour.

Anise Cookies
220 grams flour, 200 grams sugar, 3 eggs, 1 package vanilla sugar, 1 teaspoonfull of chopped anise.
Together with the 3 eggs the sugar is beaten up to a stiff foamy mixture, dressed with flour, and anise added. The cookies are pressed on to the not greased baking-tin by means of the GSD-Cake Press. Let them dry overnight, and bake with moderate heat.

Rum Cookies
200 grams flour, 70 grams powdered sugar, 100 grams butter or margarine, 1 tablespoonfull of rum, 2 pinches ground cloves.

And now: May you find pleasure in producing these dainties, and enjoy the benefit of consuming them!

Les bonnes recettes GSD

C'est la pâte qui est importante! Elle doit être bien pétrie pour ne pas être trop ferme. C'est lorsqu'on forme les petits gâteaux que l'on voit si elle a la souplesse voulue: un pétrissage supplémentaire permet de l'assouplir tandis que quelques grammes de farine l'affermissent.

Mais attention:
N'essayez jamais d'employer une pâte trop **ferme**; la pâte doit être **souple**. La presse à petits gâteaux GSD vous remerciera de cette attention par une plus longue durabilité. **Un autre point important: Ne pas** graisser la tôle.

Petits gâteaux secs et sablés:
300 g de farine, 100 g de sucre en poudre, 200 g de beurre ou de margarine, sucre vanillé, un peu de zeste de citron et arômes selon votre recette personnelle. Bien pétrir à la main tous les ingrédients dans une terrine.
Pour obtenir un effet particulièrement décoratif, employer une pâte bicolore (voir fig. 8). Pour cela, ajouter à la pâte une cuillerée à bouche de cacao et 1/2 cuillerée à café de beurre ou de margarine.

Petits gâteaux aux amandes:
400 g de farine, 100 g de sucre en poudre, 100 g d'amandes finement moulues, 200 g de beurre ou de margarine, 1/2 sachet de levure alsacienne et un peu de zeste de citron.

Croissants à la vanille:
300 g de farine, 100 g de sucre en poudre, 80 g de noix finement moulues, 180 g de beurre ou de margarine, 3 sachets de sucre vanillé, 1 sachet de levure alsacienne et 2 jaunes d'oeuf. Fixer le disque n° 12 dans la presse et former des bandes avec lesquelles on formera des croissants. Les saupoudrer d'un peu de sucre en poudre friandises après cuisson.

Anneaux au chocolat:
250 g de farine, 120 g de sucre, 60 g de noisettes finement râpées, 170 g de beurre ou de margarine, 40 g de cacao, 2 jaunes d'oeuf et un peu de sucre vanillé. Lorsqu'ils sont cuits et refroidis, on peut aussi recouvrir les anneaux au chocolat d'un glaçage. On obtient celui-ci en travaillant du beurre, du sucre, un jaune d'oeuf et du sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange soit mousseux: puis on y ajoute des noisettes râpées, du cacao et un peu de farine.

Petits gâteaux à l'anis:
220 g de farine, 200 g de sucre, 3 oeufs, 1 sachet de sucre vanillé et une cuillerée à café d'anis en poudre, travailler les 3 oeufs et le sucre jusqu'à ce que la pâte mousse et soit ferme; mélanger la farine et ajouter l'anis. Former avec la presse à petits gâteaux GSD des petits gâteaux sur la tôle non beurrée.
Laisser sécher pendant la nuit et faire cuire à four modéré.

Petits gâteaux au rhum:
200 g de farine, 70 g de sucre en poudre, 100 g de beurre ou de margarine, 1 cuillerée à bouche de rhum, 2 pointes de couteau de poudre de clou, de girofle.

Petite pour enfants:
700 g de farine, 250 g de sucre en poudre, 250 g de beurre ou de margarine, 4 oeufs, sucre vanillé, un peu de zeste de citron et un arôme à votre goût. Bien pétrir les ingrédients dans une terrine. Creuser légèrment le centre des petits gâteaux et remplir d'un peu de confiture à votre goût.

Et maintenant:
Beaucoup de plaisir - et bon appétit!

GSD
HAUSHALTSGERÄTE
einfach gut

Gebrauchsanweisung
Directions for use
Mode d'emploi